KIKKOMAN

Mango soslu matcha mochi dumpling'leri

toplam süre **25 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
980 kJ / 234 kcal

Yağ: **6,2 gr** Protein: **6,3 gr**
Karbonhidrat: **35,6 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

200 gr	ipeksi tofu
200 gr	pirinç unu
3 yemek kaşığı	esmer şeker
2 tatlı kaşığı	vanilinli şeker (bourbon vanilyalı)
1 tatlı kaşığı	matcha tozu
Sos için:	
400 gr	mango (soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış)
4 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
2	adet yeşil kivi
Süsleme:	
	Birkaç yaprak nane
2 tatlı kaşığı	matcha tozu
4 tatlı kaşığı	siyah susam
4 yemek kaşığı	kavrulmuş Hindistan cevizi cipsi
200 gr	ahududu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr ipeksi tofu - **200 gr** pirinç unu - **3 yemek kaşığı** esmer şeker - **2 tatlı kaşığı** vanilinli şeker (bourbon vanilyalı) - **1 tatlı kaşığı** matcha tozu
Tofuyu kâğıt havluyla iyice kurulayın. Pirinç unu, şeker ve vanilinli şekerle iyice karıştırın. Hamuru ikiye bölün. Bir yarısına matcha tozunu yoğurarak yedirin.

Adım 2

Hamurdan yaklaşık 24 adet, ceviz büyüklüğünde top yapın.

Adım 3

400 gr mango (soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış) - **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - **2** adet yeşil kivi
Mangoyu Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ve Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning ile püre hâline getirin. Kivileri soyun, dilimleyin veya küp küp doğrayın.

Adım 4

Mochi dumpling'leri bol kaynar suda 5-7 dk pişirin (Aşağıdaki İpucu bölümüne göz atın.)

Adım 5

Birkaç yaprak nane - **2 tatlı kaşığı** matcha tozu - **4 tatlı kaşığı** siyah susam - **4 yemek kaşığı** kavrulmuş Hindistan cevizi cipsi - **200 gr** ahududu
Mochi dumpling'ler pişince sudan alın, kısa süre soğuk veya buzlu suda şoklayın ve iyice süzdürün.

Tabaklara mango sosla servis edin. Üzerine kivi, nane, az matcha tozu, siyah susam, Hindistan cevizi cipsi ve ahududu ekleyin.